



2016

Montlouis sec »Clos de Mosny«

Jacky Blot, La Taille aux Loups

Kaum ein Winzer beherrscht die Rebsorte Chenin Blanc so souverän wie Jacky Blot aus Montlouis an der Loire. Ein Meister seiner Zunft. Seine Chenin Blancs aus Montlouis und Vouvray sind tatsächlich einzigartig. Sein »Clos de Mosny« stammt von einer Einzellage in Montlouis, die auf lehmig kargem Feuersteinboden (»Silex«) steht. Die Reben werden biologisch bewirtschaftet, das »Clos« ist von einer uralten Trockensteinmauer umgeben. Jacky Blot betreibt Weinbau, wie auch wir ihn so überzeugend praktiziert nur selten sehen. Seine Trauben erntet er nur so reif wie nötig, um deren Aromatik so präzise wie möglich interpretieren zu können. Während der Ernte lesen nur zwei seiner Mitarbeiter, während acht die Trauben aussortieren, sie müssen kerngesund sein. Jacky Blot vergärt spontan in gebrauchten Barriques, baut seine Weißweine auch darin aus und läßt sie dort auch ungewöhnlich lange auf der Hefe reifen. Den Most reichert er grundsätzlich nicht an, er äuert nie auf und entsäuert auch nicht.

»Clos de Mosny« präsentiert sich 2016 rasant frisch, straff und präzise im Mundgefühl. Schlank auf der Zunge, setzt er dort aufregende Frische frei, die lange nachwirkt und in strahlender Zugkraft und festem Griff über die Zunge zieht. Wie großer weißer Burgunder. Im Duft der Einfluss des Holzfasses, der sich aber in wenigen Jahren eingebunden haben wird. Faszinierende Präzision in provozierendem Profil, ungemein direkt und ungewohnt nackig in der Wirkung. Naturwein, wie er sein sollte, aber viel zu selten ist. Aus irrem Aufwand im Weinberg, ohne jede Manipulation mit viel Zeit riskant im Keller umgesetzt, minimal geschwefelt. Perfekt zu Räucherfisch, Krustentieren, Fisch an hellen Saucen und hellem Fleisch. Einer der großen spannenden Weißweine Frankreichs.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 1,5 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Ungeschönt, unmanipuliert, unfiltriert. Biologisch zertifiziert, aber nicht ausgewiesen.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,18

0,75l

28,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLW16708



www.weinhalle.de